The African Organisation for Standardisation

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ARS SHEA-B (2011) (French): Le Norme Africain pour le beurre shea (non raffine)

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

LE STANDARD AFRICAIN POUR LE BEURRE SHEA (NON RAFFINE)

Transfer.

L'organisation africaine régionale de la Normalisation (ORAN) est une organisation continentale qui harmonise les standards développés par les pays membres et ses blocks régionaux. Après le procès d'harmonisation, les pays membres publient alors les standards. L'organisation africaine régionale de la normalisation et un membre de l'organisation internationale de la Normalisation (ISO).

Le beurre shea purement raffiné contient des propriétés médicales, nutritionnelles et hydrantes, il a aussi un excellent ingrédient pour la nourriture, les savons, les lotions et les crèmes et permet de gagner un changement potentiel. Au fur et à mesure que les gens soient informés sur les propriétés médicinaux et le beurre shea pure non raffiné qui le fixe de part l'autre beurre de graine, la demande de ce produit naturel a augmenté au niveau local et international.

Pour cette raison, il est nécessaire d'établir un standard régional pour le beurre shea non raffiné pour rassurer l'hors danger du consommateur et les pratiques justes de commerce. L'élaboration de ce standard africain était exécutée à travers un comité technique régional tirés des corps nationaux des standards de la zone shea. Les standards préliminaires dans les pays producteurs étaient suffisamment circulés pour les consultations et que les publique revoient (avec implication du secteur privé et l'industrie) tous nationaux ou internationaux, pour évaluer et enregistrer les perspectives des variétés suffisantes des actionnaires. Le procès d'harmonisation était fait à base du model d'harmonisation Africaine les résultats de consultation nationale étaient présentés, revus et finalisés à une consultation régionale inter gouvernementale ayant recommandé le standard à L'ORAN pour la déclaration comme standard Africain.

Ce standard a été élaboré avec un objectif de servir comme référence pour les professionnels du secteur, les consommateurs. Et les institutions engagées dans la recherche, l'analyse et le renforcement, dans la structure de l'application des demandes de la qualité pour faciliter le commerce national, régional, et international dans le beurre shea. La référence aux publications nationales et internationales aussi bien que le travail du secteur privé et des industries est ici présent reconnus. Les utilisateurs doivent noter que ce standard subit une révision de temps en temps et toute référence à son état statutaire implique sa plus nouvelle édition.

1.0 Le Scope

L'objectif de ce standard est de définir la qualité des caractéristiques, le prélèvement d'échantillon et le teste du beurre shea non raffiné destiné à la consommation humaine. Ce standard s'applique pour le beurre shea non raffiné destiné à la consommation directe ou l'utilisation comme ingrédients dans la fabrication des produits alimentaires et les produits non alimentaires.

2.0 Les références normatives

Les références suivantes contiennent les provisions applicables ce standard. Au moment de la publication éditions indiquées étaient valides. Tous les standards sont soumis à la révision et les parties en accords basés sur ce standard sont encouragées à investiguer la possibilité d'utiliser les éditions récentes du standard indiqué ci- dessous
AOAC 952.13 (1999) la détermination du contenu arsenic.

CAC/RCP/-1969, (Rev. 4 – 2003) Le code international recommandé pour la pratique les principes généraux de l'hygiène alimentaire.

ISO 660 : 1996 les graisses et huiles animales et végétales la détermination de la valeur acide et l'acidité.

ISO 662 :1998 les graisses et huiles animales et végétales la détermination du contenu des impuretés insolubles.

ISO 3657 : 2002 les graisses et huiles animales et végétales, la détermination de la valeur de la saponification.

ISO 3596 : 2000 les graisses et huiles animales et végétales, la détermination de la question insaponifiable.

ISO 3960 : 2001 les graisses et huiles animales et végétales, la détermination de la valeur d'idoine.

ISO 555 : 2001 Les graisses et huiles animales et végétales, le prélèvement d'échantillon.

ISO 6321 :2002 les graisses et huiles animales et végétales, la détermination d'un point fondant dans des tubes capillaires ouverts.

ISO 8294 :1994 les graisses et huiles animales et végétales, la détermination du contenu autre, fer et nickel.

ISO 12193 :2004 Les graisses et huiles animales et végétales, la détermination du contenu plomb.

CODEX CAC/GL 21-1997 les principes pour l'établissement et l'application du critère microbiologique pour les aliments.

IUPAC 2.101 la détermination de la densité relative. (ODEXSTAN 1.-1985. (Rev 1-1991) : Codex, le standard général pour l'étiquetage de l'avant emballage des aliments.

CODEX STANDARD 229 (1993, revu 2003) L'analyse des résidus de l'insecticide – les méthodes recommandées.

(CODEXSTAN 193-1995, (Rev, 1-1997) Le standard général pour les contaminants et les toxines dans les aliments.

CODEX STAN CAC/GL 50 : 2004 Instructions pour le prélèvement d'échantillon.

CAC/RCP 1-1969. (Rev. 4 – 2003) Le code de pratique international recommandé – les principes généraux de l'hygiène des aliments. CAC/MRL/1 le limite maximum de résidu (MRL's) pour l'insecticides 2001.

3.0 La terminologie

Pour les objectifs de ce standard les terminologies suivantes seront appliquées

3.1 Le beurre shea non raffiné

Le matériel oléagineux obtenu du kernel de l'arbre vitellaria paradoxa (f.Gaertn, par les méthodes manuelles et mécaniques. C'est obtenu par la procès thermique ou par le procès 'Cold Processed' sans déranger la nature de la graisse. Ca peut être purifié par lavage à eau, filtrage, calmage et centrifugeuse.

3.2 Arrivage

La quantité du beurre shea expédié en un coup et couverte par un contrat particulier ou le document de cargaison et qui peut comprendre un ou plusieurs lots ou des parties du lot.

3.3 Le Lot

Une quantité testée de l'arrivage qui est de caractéristiques uniformes et qui permettra la qualité d'être évaluée comme une unité.

4 Les demandes de qualité

4.1 Le général

Le beurre shea sera sans admixtion avec d'autres graisses et huiles, et sans autres adultérations. Le beurre shea sera traité en accord avec la pratique de la fabrication de la marchandise (GMP). L'eau utilisée dans le traitement du beurre shea répondra aux demandes de l'édition récente (OMS) de l'instruction de la (OMS) de l'eau à boire. Shea butter se conformera aux demandes du standard africain pour shea kernel.

4.1.1 Les caractéristiques organoleptiques

La couleur du beurre shea non raffiné sera du caractère du produit. L'odeur of le goût du beurre shea non raffiné seront du caractère du beurre shea et seront sans odeur rancie ni goût.

4.2 Le critère de la qualité spécifique

Le beurre shea se conformera au critère de qualité speficique dans la tableau I lorsque c'est testé par des méthodes appropriées.

Tableau 1 Le critère de qualité spécifique pour shea butter non raffine'.

Paramètres	Les limites permis		
	Type 1	Type 2	Type 3
Le contenu moisissure % m/m	- 0.05	70.05 – 0.2	70.2 – 2.0
Sans acide gras/FFA % m/m	- 1.0	> 1.0 – 3.0	>3.0 – 8.0
La valeur peroxyde (m.eg/Kg)	- 10.0	>10.0 – 15.0	>15.0 – 5.0
Les impuretés insolubles % m/m	- 0.09	>0.09 – 0.2	>0.2 – 2.0

1. Les limites de ces facteurs descriptifs essentiels de la composition et la qualité du beurre shea générique non raffiné peuvent apparaître très large, avec une chaîne large des valeurs entre la valeur minimum et la valeur maximum, ces descripteurs prennent en considération la variation actuelle en caractéristiques trouvée dans le beurre shea de tous les lieux de la production.

   a. Le type 1 du beurre shea non raffiné peut servir les besoins des industries cosmétiques et pharmaceutiques et pour la consommation indirecte.
   b. Le type 2 du beurre shea non raffiné peut servir les besoins de l'industrie alimentaire (la confessionnel, le chocolat, l'huile comestible, ou comme base pour les margarines.
   c. Le type 3 du beurre shea peut servir les besoins des industries fabriquant le savon, ou peut être raffiné pour la consommation directe.

4.3 Les characteristiques d'identité.

Le beurre shea se conformera aussi aux caractéristiques d'identité comme spécifié dans le tableau 2 quand c'est testé par des méthodes appropriées.

Tableau 2 – les caractéristiques d'identité du beurre shea non raffiné

La densité relative g/ml (40^0C)	0.89 – 0.93
La valeur de la saponification (mg KOH/g)	160 – 190
La valeur d'idoine (wijs)	35 – 75
Les insaponifiables (%)	1 – 19
L'index réfractif a 44^0C	1.4620-1.4650
Le point de fondement (^{0}C)	32-40
La question volatile a 105^0C (% m/m)	< 0,2
Le contenu savon (% m/m)	< 0.005

4.3.1 La composition en acide gras du beurre shea non raffiné.
Le beurre shea non raffiné se conformera
A la composition acide gras comme indiqué dans le tableau 3

Le tableau 3 la composition acide du beurre shea non raffiné

Acide gras	**Les niveaux d'acide gras% m/m**
Acide lauric (C 12 :0)	<1
Acid myristic (C14 :0)	<0, 7
Acid palmitic (C16 :0)	2-10
Acid palmitoleic (c 16 :1)	<0,3
Acid stearic (c18 :0)	25-50
Acid oleic (c18 :1)	36-62
Acid linoleic (c18 :2)	1-11
Acid linolenic (c18 :3)	<1
Acid Arachidic (c20 :0)	< 3.5

1. les échantillons auxquelles la composition acide graisseux ne correspond pas aux rangs indiqués ne sont pas conformés du standard. Selon les demandes du consommateurs, un autre critère de nature du non contrainte

peut être appliqué pour confirmer si l'échantillon donné se conforme aux spécifications qui définissent le standard.

5 Les aliments aditifs.

Les aliments aditifs ne sont pas permis.

6 Les demandes d'hygiène générale.

Les produits couvert par les provisions de ce standard sera préparé et traité en conformité avec les sections appropriées de CAC/RCP 1-1969, (Rev. 4-2003) le code de pratique international recommandé – les principes général de l'hygiène d'aliment.

7 Les contaminants.

7.1 Les heavy metals

Le beurre shea non raffiné contiendra pas les heavy metals d'une quantité qui peut présenter un hasard à la santé humaine et ne dépassera pas les limites spécifiés comme suit :

Element	Limit maximum
Plumb (pb)	0. 1 mg/kg
Arsenic (AS)	0.1 mg/kg
Fer (Fe)	5.0 mg/kg
Cuivre (Cu)	0.4mg/kg

7.2 les résidus insecticides

Les résidus d'insecticides dans le beurre shea seront en accord avec CAC/MRL 1
Les limites maximums de résidu (MRL's)
Pour les insecticides : 2001

8 La demande microbiologique

Lorsque c'est testé par les méthodes appropriées du prélèvement et examen.
Le produit se conformera avec ce qui suit.
Il sera sans microorganismes pathogéniques qui peuvent être un hasard à la santé. Il ne contiendra pas tout substance d'origine microorganismes d'une quantité qui peut présenter un hasard à la santé.
Le compte total viable (TVC) ne dépassera pas 1×10^3 c/u/g.
Le compte mold ne dépassera pas 1×10^2 c/u/g.

9 l'emballage et l'étiquetage

9.1 l'emballage

Le matériel d'emballage, sera fait des substances qui sont hors danger et bonnes pour leur utilisation destinée. Les conteneurs n'auront aucune substance toxique ou une odeur indésirable ou goût au produit et les conteneurs doivent être propres, fermé hermétiquement et être imperméable.

9.2 Etiquetage

Le produit sera étiqueté selon les provisions de codex standard général d'étiquetage des aliments emballés : CODEX STAN 1 1985, Rev. 2001. En plus chaque sac doit être lisible et marqué d'une manière indélébile avec i'information qui suit :

- Le non du produit
- Le non et I 'adresse du fabricateur et ou de l'emballeur.

Le contenu net

Les contenus nets doivent être déclarés dans le système métrique de mesure.
l'identification du lot/le numéro du paquet, la date de fabrication et la date d'expiration chaque conteneur sera repoussé, autrement marqué d'une manière indélébile en claire pour identifier le lot/le paquet, date de fabrication et la date d'expiration.

Condition d'emmagasinage

L'emmagasinage du beurre shea dans un lieu frais et sec loin des rayons solaires directs sera déclaré sur l'étiquetage pour les emballages en masse, la cargaison sera accompagnée » des documents spécifiant les demandes d'étiquetage.

10 Prélèvement d'échantillons

Le prélèvement d'échantillon sera faite en accord avec les provisions de ISO 5555 : 2001 et codex standard CAC/GL 50 instructions de prélèvement d'échantillons.

11 Le Testing

Les échantillons tirées seront testées pour se conformer aux demandes de cette spécification salon les méthodes appropriées de teste spécifique qui suit :

La détermination du contenu moisissure.

AOAC 920 116
IVPAC 2,60
ISO 662 : 1998

La détermination du contenu sans acide

Gras : la valeur acide, FFA
ISO 660 : 1996
IUPAC 2,201

La détermination de la densité relative
IUPAC 2,101

La détermination de la valeur de la saponification
ISO 3657 : 2002
IUPAC 2, 202

La détermination de la valeur d'idoine
AOAC 925, 56
ISO 3961 : 1996

La détermination de la valeur peroxyde
AOCS cd 86 – 90
IUPAX 2.501
ISO 3960 : 2001

La détermination de la question insaponifiable
ISO 3596 : 2000
IUPAC 2,401

La détermination des impuretés insolubles
ISO 663 : 2000
IUPAC 2,604

La détermination de point de fondement
ISO 6321 : 2002

La détermination de la composition d'acide gras
ISO 5508 : 1990
IUPAC : 2,201
IUPAC : 2,301
IUPAC : 2,302
IUPAC : 2,304

La détermination du contenu plomb (Pb)
ISO 12193 : 2004
AOAC 972,25
AOAC 994,02
IUPAC 2,632

La détermination du contenu arsenic (As)
AOAC 952,13
IUPAC 3,136

La détermination du contenu fer (Fe)
ISO 8294 : 1994
AOAC 990,05
IUPAC 2,631

La détermination du contenu autre (Cu)
ISO 8294 : 1994
AOAC 990,05
IUPAC 2,631

La détermination de la question volatile
A' 105^0C
IUPAC 2,501
ISO 662 : 1998

La détermination du contenu savon
35,684 sections 2,5

La détermination de l'index réfractif
IUPAC 2,102
ISO 6320 : 2000

12.0 Le critère pour conformité

Un lot sera déclaré conforme à ce standard si l'échantillon finale satisfait à toutes les demandes données dan ce standard.